Ölz Mehrkorn Toast mit Rote Rüben-Ricotta Topping

Trendiges Toast Rezept für 6-8 Portionen

Zutaten
6-8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
1-2 Rote Rüben (gekocht)
250 g Ricotta
2 EL Olivenöl
½ Zitrone
1 TL Honig
Sprossen oder Kresse
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit
20 min

1. Rote-Rüben-Ricotta-Aufstrich zubereiten:
Ricotta, gekochte rote Rüben, Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Salz & Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben. Alles zu einer cremigen Masse mixen.

2. Toast vorbereiten:
Ölz Mehrkorn Toast Scheiben in einer Pfanne goldbraun anbraten.

3. Toast belegen:
Den Rote-Rüben-Ricotta-Aufstrich großzügig auf den gerösteten Toastscheiben verteilen. Mit frischen Sprossen oder Kresse garnieren.

4. Servieren & Genießen:
Ein gesunder, herbstlicher Genuss mit cremiger Ricotta-Rote-Rüben-Kombination!